

# Guado al Melo ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE - TOSCANA

2021

**ATIS** è la massima espressione del territorio, della sua storia e delle sue evoluzioni. Nasce dalla scelta sapiente delle migliori particelle delle nostre vigne e dalla nostra cura artigianale.

*Annalisa e Michele*

**IL NOME:** Un mito pone re **ATIS** alle origini degli Etruschi, la prima civiltà del nostro territorio, primi vignaioli d'Italia. Ci siamo immaginati un re antico camminare fra queste colline, accarezzare con la mano i tralci delle viti avvolte agli alberi, come noi oggi.

**L'ETICHETTA:** disegno di vite alberata, che usa un albero come sostegno. È la "vite maritata", sistema di coltivazione etrusco e poi romano, rimasto nella tradizione italiana per oltre tremila anni.

**DENOMINAZIONE:** Bolgheri DOC, zona costiera della Toscana, comune di Castagneto Carducci (LI).

**VARIETA':** Cabernet sauvignon, Rebo, Cabernet franc.

**VIGNE:** nasce nelle nostre vigne fra le colline di Bolgheri, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, percorsa dal torrente "Fossa di Bolgheri". Le coltiviamo con sapienza e cura, con i sistemi sostenibili della **viticultura integrata**.

**CLIMA:** mediterraneo-mite, secco e ventoso. In questa valle fra le colline c'è il clima più fresco del territorio e la massima escursione termica estiva fra giorno e notte.

**SUOLO:** di origine alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso con al-



cuni affioramenti più argillosi, da medio a ricco di ciottoli.

**RACCOLTA:** metà settembre e inizio ottobre.

**PRODUZIONE:** Ogni micro-particella omogenea di vigna è raccolta e lavorata separatamente in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate.

**AFFINAMENTO:** per circa 24 mesi in legno non nuovo, sulla feccia fine. È poi illimpidito con una serie di travasi. Al taglio fra le particelle, seguono 2 mesi di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per circa 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

**PRIMA PRODUZIONE:** 2003 (allora Guado al Melo Superiore).

**ATIS** va servito a circa 18°C, lasciandogli 10 minuti per "aprirsi". Degustatelo lentamente: sentirete come cambia nel bicchiere col tempo.

Si abbina ottimamente a piatti dal sapore intenso.

È un vino rosso importante, che può avere una vita molto lunga se ben conservato, almeno 20 anni. L'ideale è tenerlo a bottiglia coricata, in un luogo fresco e buio.



**ANNATA 2021:** Le piogge intense invernali hanno perfettamente sostenuto la vigna per tutta la fase produttiva. Da metà maggio ad ottobre il clima invece è stato come al solito caldo e secco, ben ventilato, senza particolari rischi fitosanitari. Le temperature sono state nella media, salvo alcuni brevi periodi di caldo intenso. Le uve sono state raccolte un po' più tardi del solito, perfettamente sane ed equilibrate.

Grado alcolico : 15,50% vol.

Valore medio-alto  
per un vino toscano rosso di alta qualità

Zuccheri residui : 0,78 g/l

Residui trascurabili dalla fermentazione:  
è un **vino secco**

Estratto secco: 32,2 g/l

Valore alto:  
è un vino rosso con un ottimo corpo

Acidità totale: 5,55 g/l

Valore medio-alto per un rosso:  
conferisce equilibrio e freschezza,  
garantisce un invecchiamento ottimale

Solforosa totale : 0,080 g/l

Valore basso: nessun disturbo  
ma conservabilità ottimale

E in 100 ml: 377 kJ / 90 kcal

**CARATTERISTICHE:** Aromi di frutta nera e marasca, viola, liquirizia, mentolo, tabacco dolce e cioccolato. In bocca è intenso ma molto fresco, con un corpo pieno e un tannino levigato. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole.